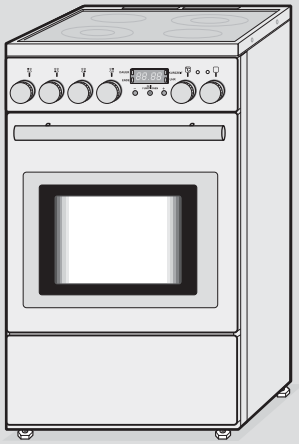
privileg

Elektro-Standherd 85650



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf. Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam durch und beachten Sie auch die angeführten Sicherheitshinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre QUELLE

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Wichtige Hinweise 5

Gerätebeschreibung 6

Vor dem ersten Gebrauch 7

Zeitschaltuhr 8
- Einstellung der Uhrzeit 8
- Abschaltautomatik 9
- Ein-/ Abschaltautomatik 10
- Kurzzeit (Kurzzeitwecker) 11
- Display ausschalten 11

Kochfeld 12
- Wichtige Hinweise 12
- Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld 12
- Bedienung der Kochzonen 13
- Bedienung Zweikreiskochzone 14
- Restwärmeanzeige 14
- Glühbild von eingeschalteten Strahlungsheizkörpern 15

Backofen 16
- Bedienung 16
- Backofen-Zubehörteile 19
- Einschubebenen 20
- Fettfilter 20

Inhaltsverzeichnis

Backen 21
Backen mit Ober-/Unterhitze 21
Backen mit Heißluft 21
Tipps zum Backen 22

Backtabelle 23

Braten 24
Tipps zum Geschirr 24
Hinweise zum Braten 24

Brattabelle 25

Grillen und Überbacken 26
Tipps zum Grillen 26

Grilltabelle 27

Einkochen 28

Einkochtabelle 28

Auftauen 29

Energiespartipps 30

Reinigung und Pflege 32
Frontgehäuse 32
Glaskeramik-Kochfeld 32
Backofen 34
Zubehör 34
Backofentür 35
Teleskopauszugschienen 36
Fettfilter 36

Was tun bei Problemen? 37

Austausch von Geräteteilen 38
Backofenlampe 38
Sonstiges Zubehör 38

Montageanleitung 39
Sicherheitshinweise für den Installateur 39
Herdaufstellung 39
Elektroanschluss 40

Technische Daten 41

Kundendienst 42

Hinweise zur Entsorgung 43

Gewährleistung 44

Sicherheitshinweise

- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochzone entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang. Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochzone ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochzonen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochzonen legen.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlossenen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Flüssigkeit die zwischen Topfboden und Kochzonen gelangt, verdampft. Es entsteht Dampfdruck, der den Topf plötzlich hochspringen lässt. Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden, nur trockene Töpfe auf trockene Kochzonen stellen.

Sicherheitshinweise

- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne usw.) verwenden.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochzonenschalter und Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.

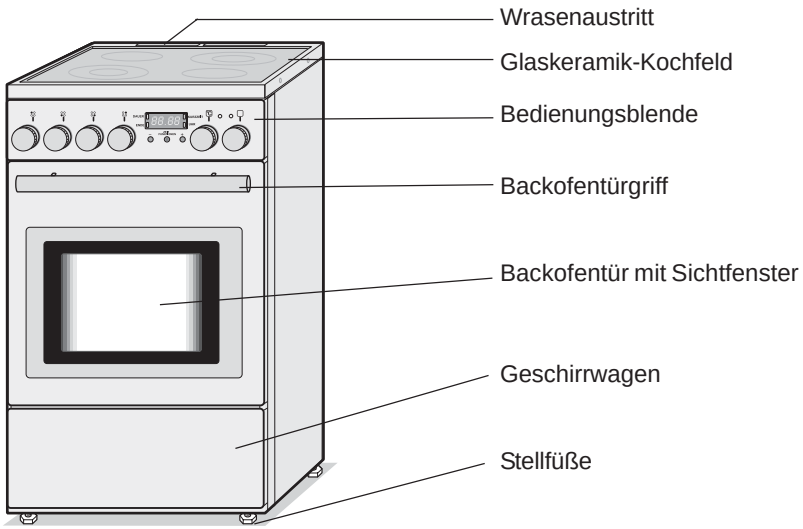
Wichtige Hinweise

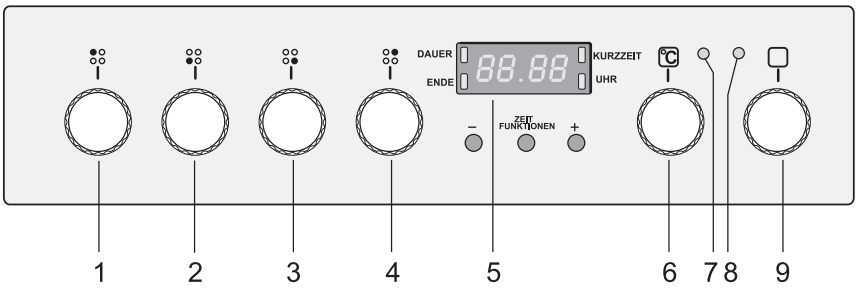
- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Zucker, Kunststoffe, Alufolie, Kochgeschirr mit bestimmter Emailqualität kann durch hohe Temperaturen beim Kochen angeschmolzen werden. Der angeschmolzene Gegenstand geht eine feste Verbindung mit der Glaskeramikoberfläche ein. Beim Abnehmen werden am Rand oder innerhalb der Kochzone Teile aus der Glaskeramikoberfläche herausgerissen; Löcher oder Ausmuschelungen entstehen.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

Gerätebeschreibung





1 Schalter für Kochzone, hinten links

2 Schalter für Kochzone, vorne links (Zweikreiszuschaltung)

3 Schalter für Kochzone, vorne rechts

4 Schalter für Kochzone, hinten rechts (Zweikreiszuschaltung)

5 Zeitschaltuhr

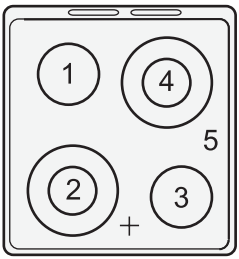
6 Temperaturregler für Backofen

7 Backofenkontrolllampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist.

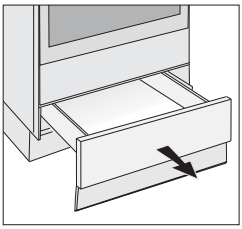
8 Betriebskontrolllampe. Sie zeigt an das der Backofen oder eine Kochzone eingeschaltet ist.

9 Funktions-Wahlschalter für Backofen

Gerätebeschreibung



1 Kochzone hinten links
2 Zweikreis-Kochzone vorne links
3 Kochzone vorne rechts
4 Zweikreis-Kochzone hinten rechts
5 Glaskeramik-Kochfeld



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Rost, Backblech, etc.).

Wichtig:
Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen.
Es dürfen daher keine brennbaren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Beschädigungen

Das gesamte Gerät auf Beschädigungen überprüfen. Speziell am Glaskeramik-Kochfeld auf Risse oder Brüche achten.
Falls ein Transportschaden festgestellt wird, das Gerät nicht in Betrieb nehmen. In diesem Fall bitte an die Quelle-Verkaufsstelle oder an das Regionallager wenden.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel.
Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

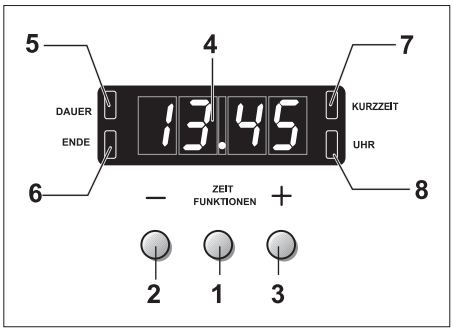
Backofen

Sämtliche Verpackungsmaterialien (Karton, Styropor) aus dem Backofen herausnehmen. Die Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne, Rost usw.) entnehmen und diese und den Backofen mit warmen Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte dann den Raum ausreichend lüften.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ auf den nächsten Seiten beschrieben ist. Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

Zeitschaltuhr



Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeit (Kurzzeitwecker)
- Abschaltautomatik
- Ein-/Abschaltautomatik

Uhrzeit einstellen

Beispiel: 13.45 Uhr ist eingestellt

1 **Zeit-Fkt-Taste** (ZEIT)
2 ⊖ Taste
3 ⊕ Taste
4 Displayanzeige
5 Dauer-Leuchte
6 Ende-Leuchte
7 Kurzzeit-Leuchte
8 Uhrzeit-Leuchte

Hinweis:

Nach Erstanschluss oder Stromausfall sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht.
Die Uhrzeit einstellen, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Einstellung der Uhrzeit

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die **Uhrzeit-Leuchte**.

Uhrzeit einstellen (Erstanschluss)

1. Mit der ⊕ oder ⊖ Taste die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. 5 Sekunden warten: das Gerät ist dann im Normalzustand (Betriebszustand).

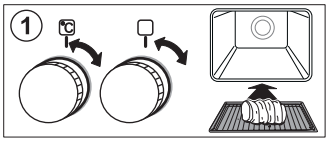
   Die Uhrzeit wird angezeigt und keine der Leuchten blinkt.

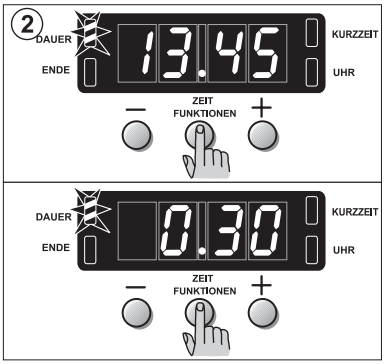
Uhrzeit ändern bzw. korrigieren

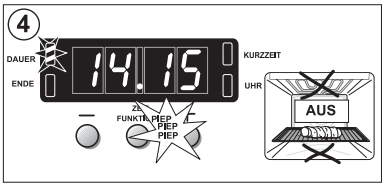
1. **Zeit-Fkt-Taste** (ZEIT) so oft drücken bis die Uhrzeit-Leuchte blinkt.
2. Mit der ⊕ oder ⊖ Taste die Korrektur vornehmen.
3. Nach der Einstellung kurz warten, die Eingabe wird automatisch angenommen.

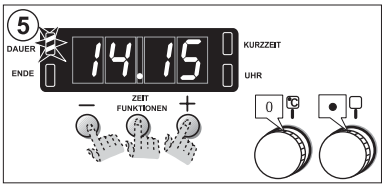
Hinweis

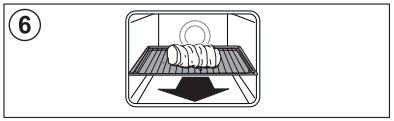
Die Uhrzeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (z.B. Ein-/Abschaltautomatik) programmiert wurde.











Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet. Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.

Vorgehensweise

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
2. **Zeit-Fkt-Taste** (ZEIT) so oft drücken, bis die **Dauer-Leuchte** blinkt.
   Gleich anschließend die gewünschte Dauer mit der (+) oder (−) Taste einstellen.
3. 5 Sekunden warten: die **Dauer-Leuchte** leuchtet konstant und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Programmierung ist damit vorgenommen, der Ablauf hat begonnen.
4. Zum Abschaltzeitpunkt ertönt ein Signalton, die **Dauer-Leuchte** blinkt und der Backofen ist ausgeschaltet.
5. Durch Betätigen einer beliebigen Taste wird der Signalton ausgeschaltet und der Backofen wird freigeschaltet.
   Unbedingt den Funktions-Wahlschalter und den Temperaturregler **ausschalten**, weil ansonsten der Backofen weiterheizt.
6. Speisen aus dem Backofen nehmen.

Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Zeit-Fkt-Taste** (ZEIT) so oft drücken, bis die **Dauer-Leuchte** blinkt. Gleich anschließend die Korrektur mit der (+) oder (−) Taste vornehmen.

Löschen

Zeit-Fkt-Taste (ZEIT) so oft drücken, bis die **Dauer-Leuchte** blinkt. Anschließend mit der (−) Taste "0.00" einstellen.

Hinweis

Anstelle der Funktion „Dauer" kann auch die Funktion „Ende" verwendet werden, um einen Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit) einzugeben.
Bsp: Der Backofen soll um 13.05 Uhr abschalten.

Zeitschaltuhr

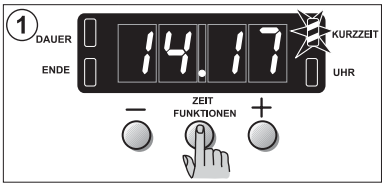
Ein-/ Abschaltautomatik

1. Das Gericht vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart und Temperatur nach der Anwendungstabelle einstellen.
2. **Zeit-Fkt-Taste** (ZEIT) so oft drücken, bis die **Dauer-Leuchte** blinkt.
   Gleich anschließend die gewünschte Dauer (*in Stunden und Minuten*) mit der ⊕ oder ⊖ Taste einstellen.
3. **Zeit-Fkt-Taste** (ZEIT) so oft drücken, bis die **Ende-Leuchte** blinkt.
   Gleich anschließend den Abschaltzeitpunkt (*eine Uhrzeit*) mit der ⊕ oder ⊖ Taste einstellen.
4. 5 Sekunden nach der Einstellung wird die Programmierung übernommen. Die **Dauer-** und **Ende-Leuchte** leuchtet.
5. Der Backofen wird zum programmierten Zeitpunkt eingeschaltet und später dann ausgeschaltet. Nachdem das Gericht fertig und der Backofen ausgeschaltet ist, blinkt die **Ende-Leuchte**.
6. Speisen entnehmen und den Funktions-Wahlschalter und den Temperaturregler **ausschalten**.
7. Beliebige Taste drücken um den Backofen freizuschalten.

Korrektur
Die jeweilige Funktion mit der **Zeit-Fkt-Taste** (ZEIT) auswählen: wenn die jeweilige Leuchte blinkt, kann korrigiert werden.

Löschen
Zeit-Fkt-Taste (ZEIT) so oft drücken, bis die **Dauer-Leuchte** blinkt. Gleich anschließend mit der ⊖ Taste "0.00" einstellen. Nach 5 Sekunden wird die Uhrzeit angezeigt.

Hinweis
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.



Kurzzeit (Kurzzeitwecker)

Der Kurzzeitwecker funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.

Vorgehensweise

1. **Zeit-Fkt-Taste** (ZEIT) so oft drücken, bis die **Kurzzeit-Leuchte** blinkt.
2. Mit der ⊕ oder ⊖ Taste die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 2 Std. 30 Min.). 5 Sekunden warten: die **Kurzzeit-Leuchte** leuchtet konstant.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die **Kurzzeit-Leuchte** und es ertönt ein Signalton.
   Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken.

Korrektur

Die Kurzzeit kann überprüft oder korrigiert werden: **Zeit-Fkt-Taste** (ZEIT) so oft drücken, bis die **Kurzzeit-Leuchte** blinkt. Mit der ⊕ oder ⊖ Taste korrigieren.

Löschen

Die Kurzzeit auf ”0.00” einstellen.

Hinweis

Die Kurzzeit hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb und sie kann auch unabhängig von einem Automatikbetrieb verwendet werden.

Display ausschalten

Das Display kann nur ausgeschaltet werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist.

1. Zwei Tasten mind. 5 Sekunden gedrückt halten.
2. Zum Einschalten des Displays eine beliebige Taste drücken.

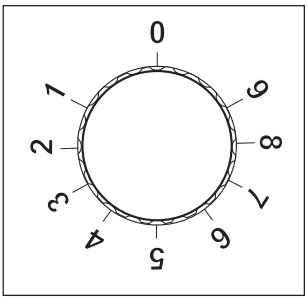
Kochfeld

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochzonen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochzonen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochzonen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgusstöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.



Kochzonenknebel

Bedienung der Kochzonen

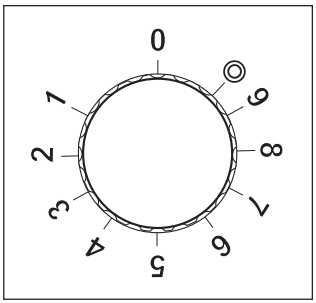
Die Kochzonen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt.
Die Symbole oberhalb der Knebel zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochzonen an.

Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochzone abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1 - 2	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**



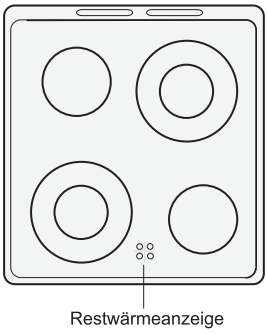
Kochzone mit Zweikreis-Zuschaltung

Bedienung Zweikreiskochzone

Bei der Zweikreiskochzone kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.
Die Kochzone wird mit dem zugehörigen Kochzonenknebel ein- und ausgeschaltet.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◎ ; “Klick” ist hörbar). Anschließend wird die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf 0 (Aus).

Top Speed-Heizkörper
Kochzonen mit Top Speed-Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

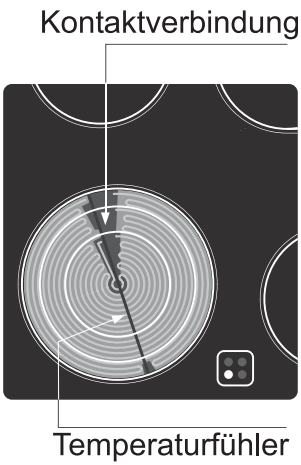


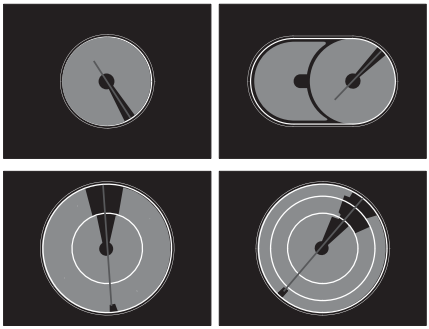
Restwärmeanzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet; jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet.

Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.
Nach dem Erlöschen der Lampe kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!



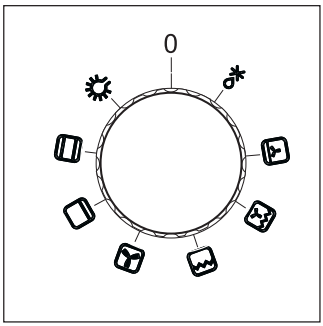


Glühbild von eingeschalteten Strahlungsheizkörpern

Diese Bilder zeigen schematisch das Glühbild der Kochzonen (je nach Ausstattung des Kochfeldes).

Wichtige Hinweise zu Kochzonen

- Die Hell-/ Dunkelzeiten (rotglühend, bzw. ausgeschaltet) sind u.a. abhängig von der Temperatur der Glaskeramik und vom aufgesetztem Kochgeschirr. Dieses technisch bedingte sog. Takten ist völlig normal und beeinflusst den Kochvorgang nicht.
- Die Heizung unter der Kochzone regelt sich durch Ein- und Ausschalten. Bei einer niedrigen Kochstufe schaltet sich die Heizung öfter aus, bei einer höheren weniger.
- Die rotglühende Heizung kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der markierten Kochzone hinausscheinen.
- Beim Aufheizen der Kochzone kann ein leichtes Summen auftreten und die einzelnen Kochzonen können unterschiedlich hell aufleuchten. Dies ist technisch bedingt und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

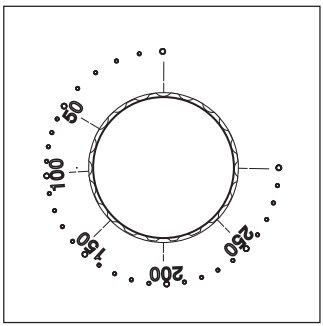


Funktions-Wahlschalter

Bedienung

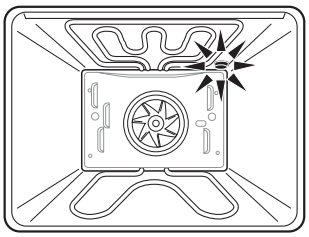
Zur Backofenbedienung steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

Mit dem **Funktions-Wahlschalter** wird die gewünschte Beheizungsart gewählt oder die Beleuchtung eingestellt.
Der Knebel ist in beiden Richtungen drehbar.



Temperaturregler

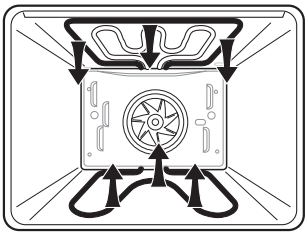
Mit dem **Temperaturregler** wird die Temperatur eingestellt.
Der Knebel wird im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stellung gedreht. Nach dem Betrieb muss er auf Stellung • (Aus) gedreht werden.



Backofenbeleuchtung

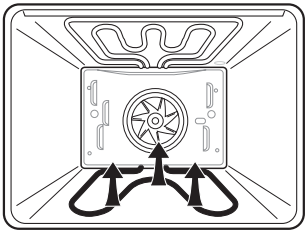
Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.
Am Ende eines Brat- oder Backvorganges kann die Nachwärme ausgenützt werden, während der Backofen noch beleuchtet ist.

In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.



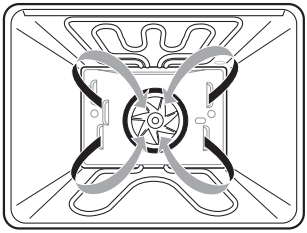
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



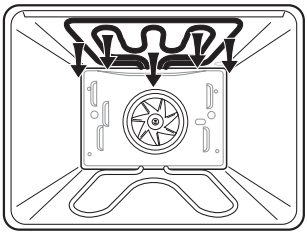
Unterhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).



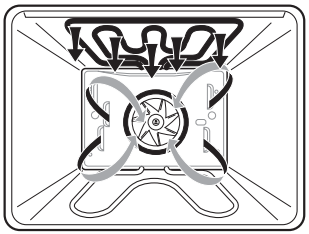
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.
Fettfilter einsetzen, wenn Sie offen auf dem Rost, der Fettpfanne oder mit offenem Bratgeschirr braten.



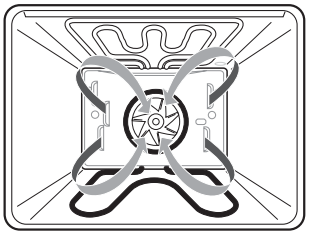
Großflächengrill

Die Wärmeabgabe erfolgt direkt durch die an der Garraumdecke befindlichen Infrarot-Grillheizkörper.
Diese Betriebsweise eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken, wie Steaks, Würstchen, Schnitzel, Koteletts usw.



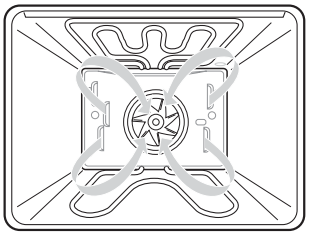
Umluftgrill

Grillheizkörper und Ventilator sind abwechselnd in Betrieb.
Wenn eine bestimmte Temperatur erreicht ist, wird der Ventilator eingeschaltet. In den Aufheizphasen ist der Ventilator ausgeschaltet.
Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.



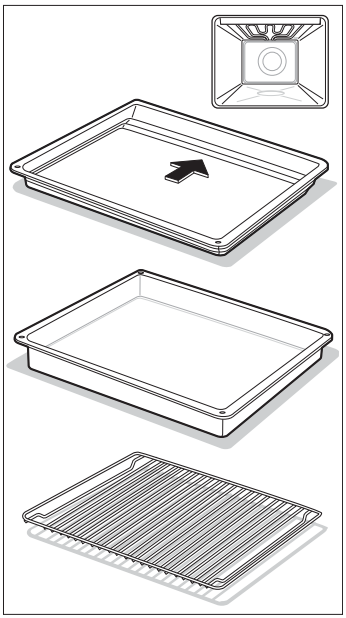
Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb.
Sie ist besonders geeignet für das Backen von **Pizza**.
Feuchte und / oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen mit dieser Betriebsart am besten.



Auftaustufe

Bei dieser Betriebsart erfolgt die Luftumwälzung ohne Heizung. Diese wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

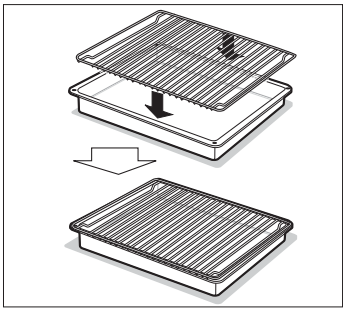


Backofen-Zubehörteile

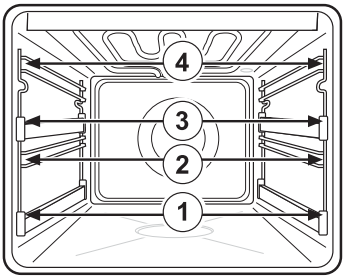
Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen

Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder als Auffanggefäß für Bratensaft.

Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



Bei Braten auf dem Rost, den Rost in die Fettpfanne einlegen.

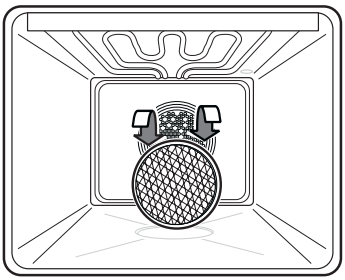


Einschubebenen

Das Zubehör (Rost, Fettpfanne, Backblech) kann in **4 Ebenen** in den Backofen eingeschoben werden.
In den nachfolgenden Tabellen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten!

Die Einschubebene 1 und 3 von unten besitzt einen Teleskopauszug.



Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Fettablagerungen.

Deshalb den Fettfilter beim Braten und Grillen immer einsetzen und beim Backen immer herausnehmen!

Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter das Backergebnis negativ beeinflussen.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit oder verwenden Sie die Unterhitze.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen
Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	**1**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte*	**2**	**170-180**	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	**2**	**180-200**	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**3**	**170-180**	2(1-3)	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	**2(1-3)**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	**2**	**170-180**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	**2**	**160-170**	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	**2**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	200-220	**2(1-3)**	**180-200**	30-45
Brot*	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**2**	**200-210**	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	**2(1-3)**	**150-160**	10-20
Spritzgebäck	3	160	**2(1-3)**	**150**	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	**2(1-3)**	**100-110**	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	**2(1-3)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	**2(1-3)**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(1-3)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(1-3)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

***** Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.
Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstükken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie den Rost in die Fettpfanne ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein-schub	Temperatur °C	Ein-schub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	**2**	**180-200**	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	**2**	**220-230**	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	**2**	**160-170**	120-150
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kassler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	**2**	**200-220**	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	**2**	**180-200**	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	170-190	**2**	**150-160**	120-150
Gans	4000	2	180-200	**2**	**160-170**	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	**2**	**160-170**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	45-60

Grillen und Überbacken

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile **sehr heiß**. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstükken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
				1. Seite	2. Seite
Rindfleisch					
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch					
2 Schweinenackensteaks	350	4	250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	250	10 - 12	6 - 8
Kalbfleisch					
3 Kalbschnitzel	450	4	250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch					
4 Lammkoteletts	600	4	250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren					
4 Grillwürste	400	4	250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	250	6 - 8	4 - 6
Geflügel					
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	220	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	220	7 - 10	7 - 10
Fisch					
2 Lachscheiben	400	3	220	5 - 6	5 - 6
Toasts					
4 Weißbrotscheiben	200	4	250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	200	5 - 7	-

Einkochen

Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1.Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

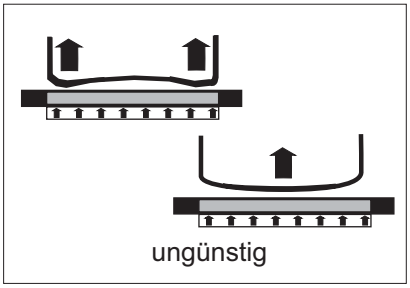
Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Auftaustufe ein.

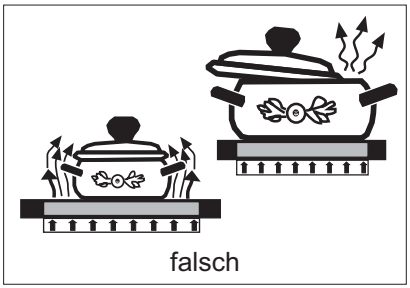
Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrolllampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

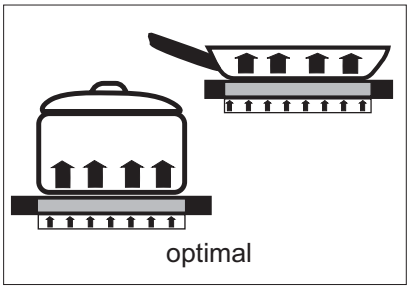
Energiespartipps



Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:
Je besser Topf und Pfanne, desto geringer der Stromverbrauch!

Tipps zum Geschirrkauf

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Tipps zur Anwendung

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochzone gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochzone steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochzone einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

Tipps zur Benutzung des Backofens

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Knebel

Die Knebel nach jedem Kochvorgang mit Spültuch und Handspülmittel reinigen.

Bei starker Verschmutzung:
- Knebel abziehen und darauf achten, dass das Federblech nicht verloren geht.
- Knebel in Handspülwasser einweichen und reinigen
- Knebel trocknen und wieder aufstecken.

Wichtig: Auf keinen Fall scheuernde und aggressive Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger verwenden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Tipp: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.
Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flekken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

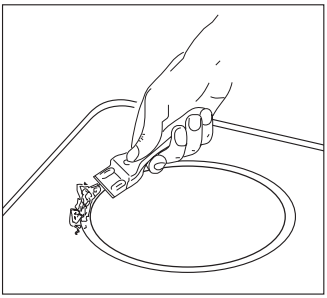
Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik- Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.



Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder (nicht im Lieferumfang enthalten)

Backofen

Die Reinigung des Backofens kann in der üblichen Art und Weise durch Backofenspray oder durch Anwendung der Soft Clean Funktion erfolgen.

Soft Clean-Funktion:

- Die Fettpfanne in die unterste Ebene im Backofen einschieben.
- Etwa 0,5 Liter Wasser mit einem Spritzer Spülmittel in die Fettpfanne gießen.
- Die Betriebsart Unterhitze wählen und 50°C einstellen.
- Nach einer halben Stunde den Backofen ausschalten. Die aufgeweichten Speisereste können mit einem Putzlappen entfernt werden.

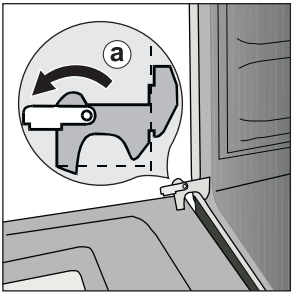
Konventionelle Reinigung (Backofenspray)

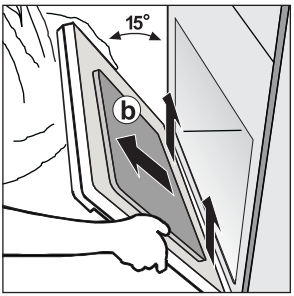
Bei hartnäckigen Verschmutzungen die nachfolgenden Hinweise beachten.

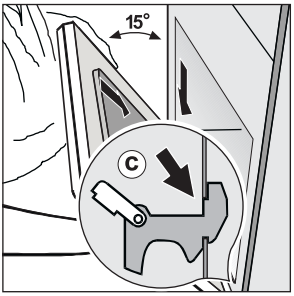
- Vor dem Reinigen den Backofen auskühlen lassen. Er lässt sich leichter Reinigen, wenn er noch handwarm ist.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc. verwenden.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das gilt auch für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

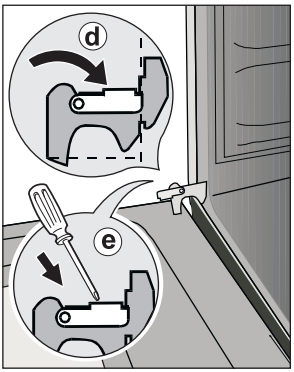
Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.









Backofentür

Backofentür aushängen

Um den Backofen leicht zu reinigen, lässt sich die Backofentür herausnehmen.

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Dann die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag aufklappen (a).

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen und die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (b).

Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

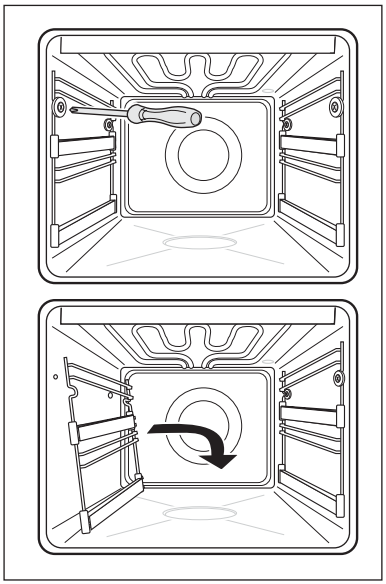
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (c). Dabei auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.

Anschließend die Tür langsam nach unten schwenken.
Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen (in diesem Fall die Tür wieder hoch schwenken und die Scharniere neu ausrichten).

Zuletzt die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (d). Damit die Türe richtig schließt, mit einem Gegenstand (z.B. Schraubendreher) auf die Bügel drücken (e).

Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.



Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

Ausbau

Mit einem Kreuz-Schraubenzieher die Befestigungsschrauben an den Einhängegittern mit Teleskopauszügen herausschrauben und abnehmen.

Wichtige Reinigungshinweise

Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.
Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Achtung, die Rollen der Teleskopauszugschienen dürfen nicht eingefettet werden.

Einbau

Nach der Reinigung die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen wieder an der Seitenwand mit den Befestigungsschrauben anbringen.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus
Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, den Backofen freizuschalten. Siehe Kapitel „Zeitschaltuhr”.

Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...
Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, die Herdsicherung im Sicherungskasten für einige Minuten ausschalten. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display erscheint „12.00” und die Uhrzeit-Leuchte blinkt ?
Bei Erstanschluss oder Stromausfall sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht.
Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Was tun bei Problemen?

Eine Kochstufe ist gewählt, jedoch leuchtet das Glühbild der Glaskeramik-Kochzone nicht ständig rotglühend?
Die Hell-/ Dunkelzeiten der Kochzone sind technisch gewollt und sind normal. Siehe hierzu Kapitel „Glühbild von eingeschalteten Strahlungsheizkörpern".

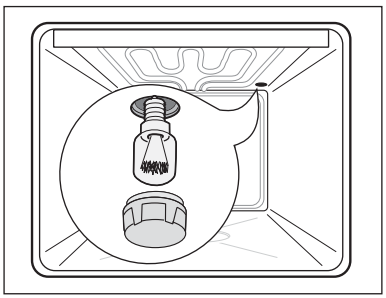
Ein Bereich der Kochzone leuchtet nicht rot auf?
Ein schmales Segment kann technisch bedingt nicht rot aufleuchten. Dies beeinflusst den Kochvorgang nicht, weil die Glaskeramikkochzone die Hitze optimal verteilt. Siehe hierzu Kapitel „Glühbild von eingeschalteten Strahlungsheizkörpern".

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

Das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung herausdrehen und die Backofenlampe austauschen.
Anschließend das Abdeckglas wieder einsetzen.

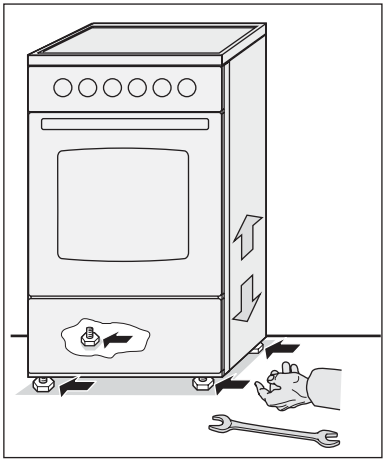
Achtung! Das Gerät darf nicht ohne eingesetztes Abdeckglas betrieben werden. Ein beschädigtes Abdeckglas muss unverzüglich ersetzt werden.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.



- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Anschlussleitung hinter dem Standherd muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

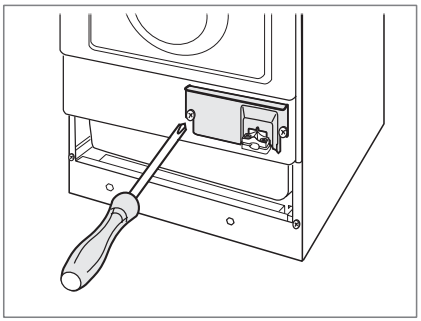
Herdaufstellung

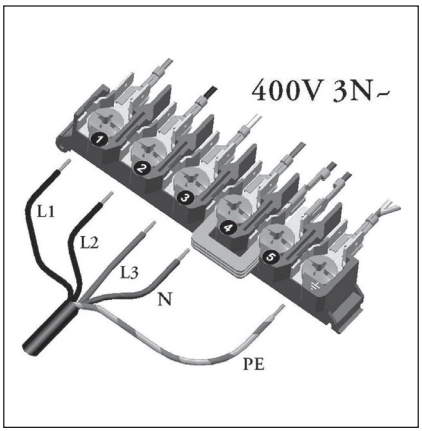
Das Gerät ist auf den Fußboden oder auf eine ebene, feste und hitzebeständige Unterlage (50 x 60 cm) zu stellen. Um die Kippgefahr zu vermeiden, muss das Gerät standfest aufgestellt werden.

Mit den im Gerätesockel montierten vier Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten und die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.

Die Stellfüße lassen sich leicht drehen, wenn des Gerät zur Entlastung etwas angekippt wird. Zur Einstellung kann auch ein Gabelschlüssel (nicht im Lieferumfang) verwendet werden.

Wichtig: Beim Einschieben des Gerätes in die Nische darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder dass das Gerät darauf steht.
Die Leitung kann beschädigt werden!





Elektrischer Anschluss nur durch den technischen Kundendienst oder einem anderen zugelassenen Elektroinstallateur! Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Gewährleistungsanspruch!

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
Die Länge der Anschlussleitung soll etwa 1,5m sein, damit das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.
Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise
Auf der Rückseite des Gerätes mit einem Schraubendreher die Schrauben etwas lösen und den Schutzdeckel abnehmen.
Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen und den weiteren Anschluss gemäß der Abbildung vornehmen.
Die Zugentlastung festschrauben, den Schutzdeckel einsetzen und Schrauben festziehen.

L1, L2, L3 = spannungsführende Außenleiter
N = Neutralleiter
Auf richtigen N - Anschluss achten!
⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Standherd 85650	Produkt-Nr.	651.776/ 011.556/ 902.590
Abmessungen		
Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 50/ 60
Leergewicht, ca.	kg	49
Kochzone		
hinten links	Ø cm / kW	14 / 1,2 (TP)
vorne links (Zweikreis)	Ø cm / kW	12 bzw. 18 / 1,7 (TP)
vorne rechts	Ø cm / kW	14 / 1,2 (TP)
hinten rechts (Zweikreis)	Ø cm / kW	12 bzw. 18 / 1,7 (TP)
Backofen		
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen (Teleskopschienen auf 2 Ebenen)	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	W	1000/ 900
Grillheizkörper	W	1900
Backofenbeleuchtung	W	25
Betriebsarten		
Ober-/ Unterhitze	W	1900
Unterhitze	W	900
Heißluft	W	1900
Großflächengrill	W	2900
Umluftgrill	W	2900
Pizzastufe	W	2800
Auftaustufe	W	35
max. Temperatur	°C	290
Zubehör / Ausstattung		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Zeitschaltuhr	Anzahl	1
Fettfilter	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlusswert	kW	8,7
Backofen, gesamt	kW	2,9
Kochzonen, gesamt	kW	5,8

TP = TopSpeed Heizkörper

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH
Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachberatung erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 5 25 47 57*
(Elektro-Groß- und Kleingeräte)

Der Technische Kundendienst „Profectis" ist in Deutschland zentral unter folgender Rufnummer zu erreichen:

Reparatur-Hotline
0180 - 5 60 60 20*

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.
Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de
www.profectis.de
www.quelle.at

Ersatz- und Zubehörteile können bestellt werden unter der Rufnummer:

Ersatzteil-Hotline
0180 - 5 13 60 20*

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Elektro-Standherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Transportschaden

Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat.
Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

* 0,12 € je Minute aus dem Festnetz der T-Com

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.
Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROFECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.
Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

Quelle GmbH
90762 Fürth

Elektro-Standherd 85650

Produkt-Nr. 651.776 braun
011.556 weiß
902.590 Edelstahl

V0623 Cod 342726293